n.6 giugnp 2019

# IL COLTIVATORE *friulano*

Mensile della Federazione Regionale Coldiretti del Friuli Venezia Giulia

# MERCATO COPERTO DI PORDENONE
## SI ALLARGA LA FAMIGLIA DI CAMPAGNA AMICA

Stop alla vendita della cannabis light: la reazione dei diretti interessati

La tutela dei marchi storici è una necessità per l'agroalimentare

**COLDIRETTI**
**PORTALE DEL SOCIO**

## Cerchi una soluzione per gestire in maniera facile e veloce la tua azienda?

**socio.coldiretti.it**

# Iscriviti e scopri i servizi del Portale del Socio Coldiretti

REGISTRAZIONE DEL TRIBUNALE DI UDINE
N. 55 DEL 10.04.1951

ISCRITTO AL ROC
(Registro degli operatori di comunicazione)
AL NUMERO 16747

COLTIVATORE FRIULANO N. 6
20 giugno 2019

**EDITORE**
Federazione Regionale Coldiretti
del Friuli Venezia Giulia
Via Morpurgo, 34 . 33100 Udine
T. 0432.595811 . F. 0432.595807
friulivg@coldiretti.it

**DIRETTORE RESPONSABILE**
Danilo Merz

**COMITATO DI REDAZIONE**
Danilo Merz, Antonio Bertolla, Ivo Bozzatto, Michele Dazzan, Silvana La Sala, Marco Malison, Renato Nicli, Vanessa Orlando, Elisabetta Tavano, Barbara Toso

**COORDINATORE DI REDAZIONE**
Marco Ballico

**IMPAGINAZIONE e GRAFICA**
Elisabetta Tavano

**STAMPA**
Nuova Grafica

**INSERZIONI**
Federazione Regionale Coldiretti del Friuli Venezia Giulia

**ABBONAMENTO**
Costo abbonamento annuo 2,00 euro
Il Coltivatore Friulano viene inviato in abbonamento ai soci delle Federazioni provinciali Coldiretti di Udine, Pordenone, Gorizia e Trieste

Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

# Sommario

# La tutela dei marchi storici è una necessità per l'agroalimentare

Dopo l'acquisizione della Nuova Castelli, il principale esportatore di Parmigiano Reggiano, da parte della multinazionale francese Lactalis, è arrivato pure l'annuncio del taglio di ulteriori posti di lavoro in Parmalat, ben 35. «Si tratta della conferma delle preoccupazioni sui rischi dell'ingombrante presenza della Lactalis in Italia – afferma il presidente nazionale della Coldiretti Ettore Prandini –, dove si è comprata i marchi nazionali Parmalat, Locatelli, Invernizzi, Galbani e Cadermartori e controlla circa un terzo del mercato nazionale in comparti strategici del settore lattiero-caseario».

Gli esuberi annunciati dalla Lactalis seguono la minaccia della multinazionale di ridurre unilateralmente il prezzo del latte alla stalla sottoscritto solo pochi mesi fa con gli allevatori italiani, in controtendenza rispetto all'andamento del mercato. «Devono ora essere resi pubblici tutti i termini dell'accordo e pretese adeguate garanzie sulle produzioni, sulla tutela delle denominazioni dalle imitazioni, sulla difesa dei posti di lavoro e sull'eventuale abuso di posizioni dominanti sul mercato lattiero caseario, strategico per il Made in Italy», le parole decise del presidente Prandini.

Ma a preoccupare è più in generale un trend che pare inarrestabile dato che circa tre marchi storici su quattro – allargando il campo tra l'altro agli ultimi casi dell'Aceto balsamico di Modena, acquisito dalla Associated British Foods, e della birra Peroni, nelle mani dei giapponesi di Asahi – sono finiti sotto un controllo straniero e vengono spesso sfruttati per vendere prodotti che di italiano non hanno più nulla, dall'origine degli ingredienti allo stabilimento di produzione.

Tema noto, purtroppo, anche in Friuli Venezia Giulia. Pure la nostra regione ha perso i suoi gioielli, con la stessa Lactalis (che dal 2011 controlla appunto Parmalat) a dare l'assalto a Latteria friulane, lo storico consorzio di trasformazione lattiero-casearia. Dal primo gennaio 2015 lavoratori, stabilimento e marchi di Latterie friulane sono passati dalla cooperativa alla multinazionale francese.

Ma i marchi usciti dalla regione sono tanti, non solo provenienti dal mondo agricolo. Con problematiche che si riflettono sul nostro comparto dato che il cambio di proprietà ha significato spesso lo spostamento delle fonti di approvvigionamento della materia prima a danno dei coltivatori che offrono un prodotto di più alti standard qualitativi. Senza dimenticare i danni subiti dalle maestranze, come conferma purtroppo l'annuncio del taglio in Parmalat, in un quadro complessivo di svuotamento finanziario delle società acquisite, delocalizzazione della produzione, chiusura di stabilimenti e perdita di occupazione.

La tutela dei marchi storici diventa dunque sempre più una necessità per l'agroalimentare nazionale. Anche pensando al percorso di tutela delle denominazioni dalle falsificazioni che si moltiplicano con Grana Padano e Parmigiano Reggiano, i più imitati al mondo, che diventa Parmesan dagli Stati Uniti all'Australia, Parmesano in Uruguay, Reggianito in Argentina o Parmesao in Brasile. Una vera razzia della qualità italiana.

**Alessandro Muzina**
*presidente Coldiretti Trieste*

# STOP CIBO ANONIMO

## Chiediamo all'Europa di rendere obbligatoria l'indicazione di origine degli alimenti:

### Per proteggere la nostra salute

La contraffazione e l'adulterazione di prodotti alimentari rappresentano un grave rischio per la nostra salute, soprattutto quando vengono utilizzati ingredienti di bassa qualità o addirittura tossici provenienti da altri Paesi. Un'etichetta chiara che indichi l'origine degli ingredienti aiuta a prevenire e combattere gli scandali alimentari che mettono in pericolo la salute.

### Per prevenire le frodi alimentari

Il valore del falso Made in Italy agroalimentare nel mondo ha superato i 100 miliardi di Euro, con un aumento record del 70% nel corso dell'ultimo decennio. L'indicazione di origine degli ingredienti sull'etichetta consentirebbe di prevenire le falsificazioni e le pratiche commerciali sleali che danneggiano la nostra economia.

### Per garantire i diritti dei consumatori

I cittadini italiani ed europei hanno il diritto di essere protetti e di ricevere informazioni accurate sul cibo che scelgono di acquistare. Per fare scelte consapevoli, i consumatori devono conoscere il luogo di raccolta e trasformazione degli alimenti, l'origine degli ingredienti e maggiori informazioni sui metodi di produzione e di lavorazione.

## FIRMA QUI:

**www.sceglilorigine.coldiretti.it**

# Inaugurato il nuovo Mercato di Campagna Amica

## A Pordenone in via Roma aperto il mercoledì e sabato mattina e giovedì pomeriggio

Il mercato coperto di Campagna Amica a Pordenone è realtà. È il cinquantunesimo in Italia e fa parte della grande rete dei mercati agricoli in vendita diretta. Venerdì 7 giugno l'inaugurazione, sabato 8 il primo giorno di apertura.

In via Roma 4, a Pordenone un nuovo punto di incontro tra produttori agricoli e consumatori. Un concetto ribadito più volte nei vari interventi in occasione dell'inaugurazione. Presenti tra gli altri per Coldiretti il presidente regionale Michele Pavan con il direttore Danilo Merz, il presidente e il vicepresidente di Pordenone Matteo Zolin e Marco De Munari con il direttore Antonio Bertolla, il presidente di Udine Gino Vendrame, il presidente e direttore di Gorizia Angela Bortoluzzi e Ivo Bozzato. Per la fondazione Campagna Amica il direttore Carmelo Troccoli ed Elisabetta Montesissa. Numerose anche le presenze istituzionali. Per l'amministrazione comunale gli assessori comunali Emanule Loperfido e Stefania Boltin. Presenti tra gli altri il senatore Franco Dal Mas, l'onorevole Luca Sut e i consiglieri regionali Ivo Moras, Tiziano Centis, Mauro Capozzella, Nicola Conficoni.

La benedizione è stata impartita dal consigliere ecclesiastico nazionale don Paolo Bonetti.

Numerose anche le presenze dei rappresentanti di categorie e del mondo dell'associazionismo. Tutti hanno dichiarato l'importanza del mercato agricolo coperto al centro di una città. Un mercato di prossimità, un punto di incontro tra agricoltori e cittadini consumatori. Concetti ribaditi nei vari interventi che sono stati coordinati dal direttore Bertolla che ha ringraziato quanti hanno collaborato e contribuito all'apertura del mercato. «Siamo in un luogo - ha detto - che sarà a disposizione di chi condivide e sostiene i nostri valori e i nostri obiettivi». Dal canto suo il presidente Zolin ha parlato di eticità del progetto. «Il mercato di Campagna Amica - ha spiegato - è molto di più un punto vendita. È un ambiente dove persone, agricoltori, cittadini e consumatori potranno creare relazioni positive».

*Alcuni momenti dell'inaugurazione*

L'assessore Loperfido si è soffermato sul valore del lavoro agricolo. «Questo mercato - ha sottolineato- traduce ed è la sintesi del sacrificio che ogni giorno gli imprenditori agricoli svolgono con la loro attività in azienda».

Articolato l'intervento del direttore di Campagna Amica Troccoli che ha posto l'attenzione su come il progetto di Coldiretti abbia portato in soli due anni ad aprire in Italia

*segue a pag. 7*

*Il taglio del nastro al nuovo Mercato coperto di Campagna Amica a Pordenone*

*segue da pag. 6*

numerosi mercati coperti in altrettanti capoluoghi di provincia. «Pordenone - ha ricordato - è il cinquantunesimo. Una rete di mercati che esprime un patrimonio inclusivo dove l'agricoltura è protagonista con le comunità locali. I mercati come punti di incontro, ma come opportunità per le imprese virtuose e multifunzionali che vogliono crescere con il progetto Coldiretti. Imprese - ha insistito - che fanno parte di una rete dove le regole sono una garanzia per i consumatori perché le aziende assicurano la tracciabilità, la trasparenza che sono condizioni imprescindibili per far parte della rete di Campagna Amica».

Dopo gli interventi è seguita la benedizione da parte di don Paolo Bonetti. «I mercati di Campagna Amica - ha sottolineato - sono un momento di incontro, di socialità, di umanità. I mercati sono luoghi di condivisione positiva, dove le persone scambiano esperienze che sono ricche di valori tipici delle comunità attive».

*Don Paolo Bonetti impartisce la benedizione*

*Una veduta esterna del Mercato coperto*

# Gli Agrichef hanno animato l'inaugurazione

## Con i prodotti a chilometro zero delle aziende del territorio

Sono stati gli Agrichef ad animare il mercato di Campagna Amica subito dopo l'inaugurazione. Tiziano Trevisanutto dell'agriturismo Lataria dei Magredi di Vivaro, Vivianne Toffoli Busetti dell'agriturismo Al 57 di Budoia e Luca Pancotto dell'agriturismo Cortivo Pancotto di Caneva hanno proposto pietanze con prodotti di stagione direttamente dalla aziende presenti al mercato.

Risotto agli asparagi e fiori di zucchine dell'azienda agricola Claudio Da Pieve di Porcia, le frittate con le uova biologiche dell'azienda agricola Famiglia Cinello di Talamassons, i crostini uova, asparago, formaggio e maionese preparati da Luca Pancotto sono state alcune delle prelibatezze che sono state offerte in occasione dell'inaugurazione.

Tutti gli espositori comunque hanno proposto degustazioni con i prodotti aziendali. Le aziende Antonio Pavan di Cordenons e Mauro Sorgi di Azzano Decimo i salumi. La cooperativa La rossa pezzata Fvg di Fiume Veneto i wurstel di Pezzata rossa. L'azienda agricola Claudio Da Pieve di Porcia il radicchio rosso tradivo sott'olio, L'orto biologico di Cordenons le fragole, l'azienda agricola La Sisile di Talassons il formaggio biologico linea latte fieno anche con caglio vegetale, l'azienda agricola De Munari di San Vito al Tagliamento gli arachidi, l'azienda agricola Vecon di coniglionatura di Precenicco, il paté e il prosciutto di coniglio, l'azienda agricola La Genuina la composta di Figo Moro e il frico allo zafferano, il miele con l'Apicoltura Ornella. L'azienda agricola Le Rive le mele, il succo di mela e la birra.

Molto interesse anche per l'esposizione di piante aromatiche biologiche con l'azienda agricola Ivo Iop.

Molto graditi infine i vini proposti in abbinamento alle pietanze e messi a disposizione delle aziende vitivinicole Podere Gelisi di San Quirino, Steva del Marchi di Spilimbergo e cantine Gava di Fiume Veneto.

*Glli Agrichef durante la degustazione contadina*

*Gli Agrichef durante la degustazione contadina*

*I gazebo all'esterno del Mercato durante l'inaugurazione*

*Gli Agrichef che hanno partecipato all'inaugurazione. Da sinstra: Vivianne, Tiziano e Luca*

# Stop cibo anonimo e spazio bimbi

## Firme a sostegno della petizione e giochi per i più piccoli

L'inaugurazione del mercato coperto è stata caratterizzata anche dalla raccolta firme a sostegno della petizione Stop cibo anonimo. Si sono occupati i giovani di Coldiretti che fanno parte del comitato di Giovani Impresa.
Presenti tra gli altri il delegato e il vice delegato provinciale rispettivamente Francesco Nocente e Mattia Pavan, coadiuvati da altri giovani che si sono messi a disposizione per questa importante iniziativa che ha l'obiettivo di rendere obbligatoria l'origine della materia prima sulle etichette dei prodotti agroalimentari.
Molto gradito dai più piccoli lo spazio bimbi ricavato all'interno del mercato. Un'area attrezzata dove i genitori e i nonni possono lasciare figli e nipoti durante la spesa. Colori, trattori, libri, terra, fiori e ortaggi da invasare sono tra i materiali a disposizione dei bambini.
L'area multifunzionale sarà utilizzata anche per altre iniziative. Dalla presentazione delle aziende di Campagna Amica alla preparazione di ricette da parte degli agrichef. Inoltre lo spazio sarà a disposizione delle associazioni locali che ne faranno richiesta.

*Due rappresentanti di Giovani Impresa durante la raccolta firme Stop cibo anonimo*

*Lo spazio per i più piccoli al Mercato coperto di Campagna Amica*

# Solidarietà: Abbiamo riso per una cosa seria

## Focsiv in collaborazione con Coldiretti e Campagna Amica al Mercato coperto

"Abbiamo riso per una cosa seria" al mercato coperto di Campagna Amica in occasione dell'inaugurazione. Un'iniziativa di Focsiv – Volontari nel Mondo, in collaborazione con Coldiretti e Campagna Amica, per difendere chi lavora la terra e sostiene l'agricoltura familiare in Italia e nel mondo. Un pacco di riso 100% italiano della FdAI - Filiera degli Agricoltori Italiani in cambio di un'offerta. Il ricavato delle vendite andrà a finanziare progetti e attività in Burkina Faso per la prevenzione e cura della malnutrizione tramite attività agricole, l'attivazione di corsi di formazione e l'avvio di campagne di educazione comunitaria.

*Le volontarie di Focsiv al nuovo Mercato*

CAMPAGNA AMICA
Il Mercato

CAMPAGNA
Il Mercato
CAMPAGNA AMICA

CAMPAGNA AMICA
Il Mercato
CAMPAGNA AMICA

cose buone,
persone buone.
CAMPAGNA AMICA

CAMPAGNA AMICA
Il Mercato
CAMPAGNA AMICA

# SIAMO APERTI

## MERCOLEDÌ E SABATO

## 8.00 - 13.00

## GIOVEDÌ

## 15.00 - 19.00

CAMPAGNA AMICA PORDENONE

**SEI UN AZIENDA IN VENDITA DIRETTA
O CHE INTENDE IN FUTURO
FARE LA VENDITA DIRETTA?
A PORDENONE C'È IL MERCATO COPERTO
DI CAMPAGNA AMICA!
SE SEI INTERESSATO
CONTATTACI ALLO 0434-239311**

di Vanessa Orlando

# Buone forchette al Cuoco di campagna

## Continua il successo della trasmissione promossa da Coldiretti su Telefriuli

Prosegue con ampio riscontro di pubblico "Il cuoco di campagna. Bontà a kmzero", il programma di Telefriuli (canale 11 del digitale terrestre) girato al Mercato coperto di Campagna Amica di Udine e in onda ogni domenica alle 13.30 e in replica il sabato successivo alle 20.

Ed eccoci a fare il riassunto delle puntate andate finora in onda, aspettando di vedere le prossime in programma.

Il 19 maggio Tiziano Trevisanutto dell'Agriturismo Gelindo dei Magredi di Vivaro e Vivianne Toffoli del Ristoro Agrituristico Al 57 di Budoia hanno preparato dei gustosi tortelli fatti a mano, ripieni di ricotta di capra, Montasio Dop e pitina adagiati su una vellutata di borragine e cipollotto. Il piatto ha deliziato il palato del carnico cantante rapper Doro Gjat, ospite assaggiatore per l'occasione. «Sono una rinomata buona forchetta», si è autodefinito l'artista friulano, «e questo piatto è davvero ottimo».

*Da sinistra: Doro Gjat, Trevisanutto, Toffoli*

Il 26 maggio Nevo Skerlj dell'Agriturismo Bajta – Fattoria Carsica e Tamara Gruden dell'Agriturismo Stolfa entrambi di Sgonico si sono messi ai fornelli per preparare uno sformatino di zucchine su fonduta di formadi frant e prosciutto crudo croccante. L'ospite assaggiatore di questa puntata è stato Luigi Maieron, cantautore, poeta e scrittore friulano che ha affermato: «In questo piatto c'è un microcosmo ma anche un'universalità e il suo sapore è davvero molto buono».

*Da sinistra: Majeron, Skerlj, Gruden*

Protagonista ai fornelli della puntata del 2 giugno Diego Scaramuzza, presidente nazionale di Terranostra e primo Agrichef d'Italia. Ad Elisa Camporese, ex calciatrice e ora giovane dirigente tecnico della squadra femminile del Tavagnacco (in serie A), il fortunato compito di assaggiare l'originale risotto con mele Montasio Dop e polvere di speck. «Da sportiva sono stata abituata fin da piccola ad un'alimentazione sana e controllata e adoro fare la spesa nei mercati agricoli per la spesa a kmzero di cose fresche e genuine e qui mi sento a casa», ha dichiarato Camporese.

Promotore della prima accademia Agrichef d'Italia, Scaramuzza ha cucinato anche per la puntata del 9 giugno, presentando la sua insalata tiepida di petto di pollo con zucchine croccanti in crema

*Da sinistra: Camporese, Scaramuzza, De Luca*

di patate. All'assaggio per l'occasione il giovane MC Social media manager Dek Ill Ceesa, che, se nella vita professionale si dedica al mondo dei social e all'animazione, nel privato è un appassionato di sperimentazioni culinarie, infatti afferma: «Per rilassarmi cucino e offrire un piatto agli amici è come presentare uno spettacolo al pubblico, così come per uno chef cucinare per i suoi clienti. È davvero motivante percepire l'apprezzamento per quello che dai».

*Da sinistra: Dek Il Ceesa, Scaramuzza, De Luca*

# Sostenibilità e agroalimentare in regione

I ragazzi di Giovani Impresa raccontano le loro esperienze agli studenti dell'Università di Udine

*di Elisabetta Tavano*

La multifunzionalità in agricoltura nelle sue varie declinazioni legate alla sostenibilità: la cura per l'ambientale, l'orientamento al sociale, l'approccio economico. Queste le tematiche intorno alle quali hanno ruotato gli interventi dei giovani imprenditori di Coldiretti Giovani Impresa in occasione di due seminari tenutisi in collaborazione con l'Università degli Studi di Udine.

«I seminari si proponevano l'obiettivo di far conoscere agli studenti e al mondo accademico le buone pratiche agricole che noi giovani adottiamo nelle nostre attività quotidiane – afferma Anna Turato, delegata regionale Giovani Impresa –. Apportiamo infatti continue innovazioni nelle produzioni, nell'uso delle energie rinnovabili e nell'efficienza energetica. Vogliamo promuovere lo sviluppo sostenibile e un'efficiente gestione delle risorse naturali, contribuendo alla tutela della biodiversità e preservando gli habitat e i paesaggi. Grazie al professore Francesco Marangon – continua Anna – abbiamo potuto confrontarci con gli studenti e trasmettere loro tutta la passione ma anche la preparazione e la dedizione che c'è dietro al nostro lavoro».

Il primo seminario era dedicato agli studenti del corso di Economia ambientale all'interno del dipartimento di Scienze economiche e statistiche. I relatori sono stati, assieme a Turato di San Vito al Torre, Francesco Nocente di Valvasone, Mattia Pavan di Cordenons e Fabio Tosoratti di Bagnaria Arsa.

Nell'ambito del "Festival dello Sviluppo Sostenibile 2019", nel corso di Economia ed Estimo ambientale, hanno raccontato le loro esperienze anche Elena Sica di Villa Santina, Luca Zanchetta di Fontanafredda e Andrea Listuzzi di Pavia di Udine.

A conclusione gli studenti e i docenti hanno firmato la petizione per l'etichettatura "Eat Original!", a riprova della forte sensibilità dei giovani sui temi delle frodi alimentari e dalla tutela del Made in Italy.

*Da sinistra: Stefania Troiano, Elisabetta Tavano, Fabio Tosoratti, Anna Turato, Francesco Nocente, francesco Marangon, Mattia Pavan*

*Da sinistra: Elena Sica, Andrea Listuzzi, Luca Zanchetta, Anna Turato*

*Un momento del seminario*

# ASSICURA con NOI il tuo Agriturismo

VACANZE

## Scegli la tranquillità

### La polizza multirischi dedicata all’agriturismo di Campagna Amica

La nuova convenzione Agriturismi Terranostra-Campagna Amica soddisfa ogni tua esigenza di sicurezza e tranquillità.

Per informazioni, contattate gli uffici Coldiretti-Terranostra di competenza sul territorio.

sistema servizi
COLDIRETTI

# Il presidente nazionale Grenzi incontra i pensionati Coldiretti Fvg

## A San Vito al Tagliamento il confronto su come restare attivi nella terza età

*di Fabrizio Pressacco*

*Il tavolo dei relatiori*

Un importante momento di incontro si è tenuto il 24 Maggio nell'auditorium del Centro direzionale del Consorzio Ponte Rosso a San Vito al Tagliamento (Pn) alla presenza del presidente nazionale Coldiretti Pensionati Giorgio Grenzi che ha voluto girare i vari territori regionali per ragionare e verificare lo stato attuale sul tema dell'Invecchiamento attivo. Tema importante che riveste, come ha precisato il presidente, un importante e significativo impegno per migliorare e aiutare i nostri "Senior" a invecchiare in modo attivo sia dal punto di vista fisico che sociale. La finalità, quindi, è quella del mantenimento della dinamicità nei soggetti anziani con l'obiettivo di lavorare fino a quando si può, entrare nel mondo del volontariato, fare esercizio fisico e, perché no, prendersi cura di figli e nipoti per trasmettere a loro le nostre esperienze e mettere in campo la capacità di una ricca partecipazione socio-culturale.

È evidente che rimanere attivi dal punto di vista fisico e sociale aiuti a migliorare il processo di invecchiamento di ogni persona che, in tal modo, continua a sentirsi utile e ad avere uno scopo alle proprie giornate non più lavorative, la possibilità di allontanare la solitudine, l'insorgenza di malattie degenerative.

La nostra regione già dal 2014, dotandosi di una legge apposita, ha puntato a creare una opportunità di sviluppo sociale ed economico con l'approvazione di due programmi triennali con allegati i piani annuali. È una piattaforma che riunisce i principali soggetti pubblici, a livello locale, regionale, nazionale ed europeo, e privati, interessati a definire una visione positiva per invecchiare bene, stabilire priorità comuni, rimuovere le barriere all'innovazione con l'obiettivo di accelerare e portare su scala industriale l'introduzione di importanti soluzioni innovative in tutta Europa.

**Obiettivo generale**: aumentare di due anni, entro il 2020, la vita in buona salute.

**Obiettivi specifici**:

- consentire ai cittadini europei di condurre una vita sana, attiva e indipendente;
- migliorare la sostenibilità e l'efficienza dei sistemi di assistenza sociale e sanitaria;
- potenziare la competitività dei mercati per i prodotti e servizi innovativi, così da rispondere alle sfide dell'invecchiamento sia a livello comunitario che mondiale, creando nuove opportunità per le imprese.

**Ambiti di azione**:

- Prevenzione e promozione della salute;
- Assistenza e cura;
- Vita attiva e indipendente delle persone anziane.

L'evento ha visto una grande partecipazione dei nostri pensionati che sono quindi intervenuti ponendo ed evidenziando, al presidente Grenzi, le problematiche e le varie aspettative del settore .

Il presidente ha concluso ringraziando l'associazione Pensionati che sta lavorando con impegno e professionalità per garantire un vero aiuto ai nostri associati e per il lavoro che sta portando avanti sul territorio regionale per dare un ulteriore sviluppo e conoscenza di tutte le attività messe in campo dalla nostra associazione a livello nazionale.

Consorzio di Bonifica
CELLINA MEDUNA

# Settimana della Bonifica

Dall'11 al 19 maggio scorso si è svolta la "Settimana nazionale della Bonifica e dell'Irrigazione", manifestazione promossa annualmente da ANBI che in regione Fvg, quest'anno, è stata organizzata dal Consorzio di Bonifica Cellina Meduna.
La settimana è iniziata con delle visite guidate alla sede del CBCM e ad alcuni impianti irrigui e di bonifica. Hanno partecipato la scuola elementare di Vivaro, l'istituto tecnico Pertini di Pordenone e l'istituto tecnico Il Tagliamento di Spilimbergo.
Nella serata di giovedì 16 si è svolto presso la Sala Auditorium della Regione Fvg di Pordenone il convegno dal titolo "La storia del Consorzio di bonifica Cellina Meduna e lo sfruttamento delle acque", relatori l'avv. Pompeo Pitter e il prof. Umberto Massaro, quest'ultimo coadiuvato nella sua esposizione da due dei suoi studenti.
L'evento conclusivo previsto per la giornata di venerdì 17, ospitato nell'auditorium della monumentale centrale idroelettrica "Antonio Pitter" di Malnisio, vera e propria cattedrale dell'acqua, ha visto trattare diversi importanti argomenti sul tema dell'acqua.
I tre Presidenti dei Consorzi di Bonifica del F.V.G., Ezio Cesaratto, che ha fatto gli onori di casa, Rosanna Clocchiatti Presidente del Consorzio Pianura Friulana di Udine e Enzo Lorenzon Presidente del Consorzio Pianura Isontina, hanno evidenziato quanto la politica dei Consorzi miri sempre più ad estendere le reti irrigue nelle aree non ancora servite e a riconvertire il sistema irriguo da scorrimento ad aspersione nella parte mancante al fine di dare all'agricoltura certezza di produzione e di reddito.
L'agricoltura, hanno ribadito, ha bisogno di acqua per garantire una produzione alimentare di qualità e per assicurare al consumatore prodotti agroalimentari salutari e di nota provenienza. Hanno concluso rivolgendosi al mondo politico. I Consorzi ci sono attenti e vigili alla sicurezza territoriale ambientale ed alle problematiche irrigue di supporto alla Regione Fvg ed agli Enti Locali.
E' seguito l'intervento del Sindaco di Montereale Valcellina, Igor Alzetta che ha sottolineato la necessità per i Comuni per il Consorzio Cellina Meduna e per i portatori di interesse di operare unitamente per risolvere l'annosa questione dello sghiaiamento del lago di Barcis.
Ha concluso gli interventi istituzionali di saluto l'Assessore Regionale alla Risorse agroalimentari, forestali e ittiche, Stefano Zannier rimarcando quanto sia importante il ruolo dei Consorzi per la Regione Fvg. e quanto sia di priorità trasformare subito in opere necessarie all'agricoltura e al territorio, i cospicui finanziamenti messi a bilancio dalla Regione.
Sono quindi seguiti gli interventi previsti in programma. Il geom. Luigino Zin ha illustrato brillantemente la storia riguardante la costruzione della centrale idroelettrica di Malnisio, della diga di Barcis e più in generale della costruzione dei canali irrigui principali del Consorzio e degli impianti di produzione idroelettrica presenti lungo l'asta del Cellina.
L'ing. Marcello Del Ben, direttore dell'AUSIR Fvg, ha illustrato lo stato di fatto del Servizio Idrico Integrato nella regione Fvg.
L'ing. Nino Aprilis, stimato professionista pordenonese e nipote del fondatore del Consorzio di bonifica Cellina Meduna, ing. Napoleone Aprilis, ha parlato dell'importanza degli invasi di montagna e del loro necessario sviluppo. Ha approfondito alcuni aspetti sulla laminazione delle piene sottolineando l'importanza, a tal fine, della diga di Ravedis.
Ha concluso la serata il prof. Umberto Massaro parlando dell'importanza dell'irrigazione per la redditività dell'agricoltura.
Arrivederci al prossimo anno, e buon lavoro al Consorzio di bonifica Pianura Isontina che organizzerà la manifestazione.

# Monitoraggio Psr 2014-2020: scadenze trasmissione dati

Uffici Coldiretti a disposizione per ogni chiarimento

*di Michele Dazzan*

È utile ricordare che si sta avvicinando la scadenza per la trasmissione delle informazioni del monitoraggio- fisico e finanziario, impegno rivolto a tutti i beneficiari delle misure a investimento del Piano di Sviluppo rurale 2014-2020. È prevista una unica esenzione che è rappresentata dai beneficiari della misura 3.1.1 "Sostegno per l'adesione ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari", che non hanno questo obbligo.
Tutti i soggetti che hanno ricevuto il provvedimento di concessione del sostegno, ossia la comunicazione di finanziabilità dell'investimento proposto con le misure del Psr 2014-2020, dovranno trasmettere gli importi della spesa realmente sostenute durante il semestre 1 gennaio -30 giugno dell'anno 2019. L'inoltro delle informazioni di spesa dovrà avvenire tramite l'invio di una scheda riassuntiva di monitoraggio su un modello predisposto dall'amministrazione regionale da recapitare attraverso la posta elettronica certificata (Pec) al competente Ufficio Attuatore regionale per ciascuna misura entro e non oltre il 31 luglio 2019.
È importante sottolineare che la mancata o ritardata trasmissione di questi dati entro i termini temporali fissati comporterà l'applicazione di una riduzione graduale del contributo concesso che in talune circostanze potrebbe anche determinare l'esclusione dal sostegno con revoca del provvedimento di concessione
Per ulteriori dettagli e chiarimenti i nostri Uffici: sono a Vostra disposizione.

# Emergenza cinghiali, Coldiretti in visita alle aziende con l'assessore Zannier

Pavan: «La Regione si impegni a risolvere il problema»

*Stefano Zannier*

«Abbiamo riscontrato una apprezzabile disponibilità dell'assessore alle Risorse agroalimentari Stefano Zannier. Ora sappiamo che la Regione ha ben chiara la gravità del problema e si impegnerà a risolverlo». Michele Pavan, presidente regionale della Coldiretti Fvg, ha commentato con soddisfazione le tre ore di visita ad alcune aziende delle province di Gorizia e Udine colpite dai danni da fauna selvatica, in primis dai cinghiali. Con accanto presidenti e direttori delle Federazioni provinciali, Pavan ha illustrato all'assessore una criticità che dura ormai da anni, più volte denunciata dalle aziende agricole.

La visita è partita dalla Murgut Fabiano di Medea. A seguire la tappa alla Bais Orietta di Chiopris e infine alla Gregorat di Campolongo Tapogliano, dove erano presenti oltre 200 agricoltori a testimoniare un quadro preoccupante, in cui titolari e lavoratori delle imprese non possono seminare causa devastazione, passano le notti in bianco, temono addirittura di dover chiudere l'azienda. «La Regione - spiega Pavan - ha mostrato attenzione alla questione e conseguente volontà di intervenire, per prevenire anche risvolti sanitari, come la peste suina, e di sicurezza, visto che i cinghiali mettono a rischio automobilisti, ciclisti e pedoni». Il nodo, prosegue Pavan, «sono normative superate che impediscono di ridurre la popolazione dei cinghiali, e dunque ben comprendiamo che si tratta di agire a monte. Ci attendiamo ora che la Regione dia concrete risposte a coltivatori che hanno le necessità di lavorare in tranquillità sui propri terreni».

Al capitolo "Prevenzione selvaggina" di uno specifico documento predisposto da Coldiretti, ricorda Pavan, si legge: «La presenza incontrollata di cinghiali, ungulati, corvidi, colombi e altro è ormai diventata insopportabile. E non possiamo permetterci di aspettare che ci scappi il morto, come è successo in altre parti della nostra penisola, per poi intervenire. Non è più il caso di vedersi riconosciuti i danni, ormai le imprese agricole neanche li chiedono più. Ma non è neanche più possibile, ad esempio, seminare, vedersi invasi dai cinghiali e dover riseminare un'altra volta. Vanno trovati strumenti nuovi ponendosi l'obiettivo dell'eradicazione totale di alcune specie anche, se del caso, modificando la legge regionale sulla caccia».

# Stop alla vendita della cannabis light: la reazione dei diretti interessati

L'intervista del Messaggero Veneto al socio della Coldiretti Claudio Da Pieve

Per la Cassazione, la legge non consente la vendita o la cessione a qualunque titolo dei prodotti «derivati dalla coltivazione della cannabis», come l'olio, le foglie, le inflorescenze e la resina. Lo ha hanno deciso le sezioni unite penali della suprema Corte che così danno uno stop alla vendita della cannabis light. Il tema è stato approfondito dal Messaggero Veneto. Vi riportiamo una parte dell'articolo di Maura Delle Case che ha intervistato un socio della Coldiretti, Claudio Da Pieve.

**In "fila" per imparare dal coltivatore di canapa «Noi, i pionieri in Fvg»**

Le imprese associate a Coldiretti che in Friuli Venezia Giulia si dedicano (anche) alla coltivazione della canapa sono appena 2 per un totale di 4 ettari dedicati. Nulla. Si tratta dello 0,1 per cento delle superfici a livello nazionale che negli ultimi 5 anni - fa sapere l'associazione di categoria - sono aumentate in modo esponenziale, passate dai 400 ettari del 2013 ai quasi 4.000 del 2018, trainate dal fenomeno "Canapa light". Al netto dei numeri, la nostra regione è tutt'altro che estranea alla nuova età dell'oro verde. A dirlo è Claudio Da Pieve, l'agricoltore di Porcia che è stato il primo a piantare canapa in regione: «Non so darle numeri, ma so che sono molti quelli che anche nella nostra regione hanno intrapreso la strada della Canapa light; molti infatti sono venuti da noi a chiedere come si fa. C'è un grande interesse. Crescente». Che ora rischia l'inchiodata. La Cassazione ha infatti decretato che commercializzare i prodotti derivati dalla cannabis light, come olio, foglie, inflorescenze e resina, è un reato. Salvo che questi prodotti non siano in concreto privi di efficacia drogante. Timori per gli effetti della sentenza? Nessuno. O quasi. «Bisognerà aspettare anzitutto di leggere le motivazioni per capire esattamente di cosa stiamo parlando e di quali effetti potrà avere. In ogni caso - afferma Da Pieve - per noi cambierà poco. Con le diverse varietà di canapa che coltiviamo facciamo soprattutto semi e farine». Prodotti con cui la famiglia - con Claudio al lavoro ci sono i figli Roberto e Erika, che sono stati ormai tre anni fa i veri fautori del ritorno alla canapa - realizza biscotti, taralli e altri prodotti che poi vende nello spaccio aziendale, al mercato di Campagna Amica o ancora via e-commerce (sul sito www.soplaya.com). Da Pieve ha convertito parte dei suoi campi dal mais alla canapa nel 2016, in concomitanza con l'approvazione della legge 242 che consente la produzione e commercializzazione della canapa industriale o light (quella con Thc sotto lo 0,2 per cento) priva di effetti psicotropi e perciò legale per la legge italiana. «In regione siamo stati i pionieri di questa coltivazione, oggi siamo arrivati ad avere tre ettari seminati». Se e quanto remunerativi è ancora difficile da dire. «Dietro alla canapa light girano soldi, molti di meno per quella alimentare - precisa l'agricoltore -. Dipende poi dalle annate. Il primo raccolto è stato buono, il secondo meno, quest'anno vedremo, abbiamo appena seminato». Nel breve arco di tempo, a dispetto del risultato economico, l'azienda della destra Tagliamento ha però fatto parlare di sè, dentro e fuori i confini regionali. E se in Fvg è stata presa a punto di riferimento da quanti hanno inteso avviare una coltivazione di canapa light o stanno covando il sogno di avviarne una nel prossimo futuro, fuori regione l'azienda si è guadagnata un posto al sole partecipando all'edizione 2018 di Seeds&Chips a Milano, summit internazionale sul futuro del cibo.

# Doc Prosecco e Pinot grigio: serve più attenzione sulle rese in vigneto

## Illustrati a Conegliano i dati sui controlli di Valoritalia

*di Marco Malison*

La disciplina nazionale sulle produzioni Doc prevede la possibilità di superare il limite di produzione di uva per ettaro stabilito dal disciplinare fino ad un massimo del 20% destinando l'esubero a vino da tavola oppure ad altre Doc/Igt aventi massimali di produzione superiori. Tale condizione tuttavia, almeno in un contesto di vitivinicoltura di qualità, dovrebbe rappresentare una eccezione nelle annate particolarmente favorevoli e non un fatto che ricorre sistematicamente ad ogni vendemmia.

Nel numero di febbraio abbiamo comunicato che il Consorzio Doc Prosecco aveva adottato un nuovo strumento di programmazione della produzione con l'obiettivo di mantenere le rese entro il massimale di 180 quintali di uva per ettaro previsti dal disciplinare di produzione. Partendo da un rilievo della fertilità delle gemme effettuato nei vari comprensori della denominazione sono stati forniti agli utilizzatori della Doc gli elementi per calcolare il numero di gemme per ettaro da lasciare in campo in fase di potatura. Valoritalia è stata incaricata di verificare presso un campione di aziende il carico di gemme (il disciplinare di produzione prevede massimo 80.000) che poteva portare a uno dei tre esiti seguenti:

- se il vigneto aveva carica di gemme/ettaro superiore a 80.000 risultava non idoneo a Prosecco Doc e il conduttore avrebbe dovuto adeguarsi con una potatura supplementare pena la perdita dell'idoneità alla rivendicazione;
- se il vigneto aveva carica di gemme/ettaro compresa tra 60.000 e 80.000 era considerato idoneo ma con elevato rischio di superare la resa massima rivendicabile di 180 q/ha.
- se vigneto aveva carica di gemme/ettaro inferiore 60.000 era considerato idoneo con basso rischio di superare il massimale.

Le aziende verificate con tale modalità di stima, saranno soggette ad ulteriore sopralluogo prima della vendemmia al fine di valutare la corretta base ampelografica e l'effettiva resa tramite la conta dei grappoli.

I dati sui controlli sinora effettuati da Valoritalia su un campione di circa 400 aziende della Doc Prosecco sono stati illustrati il 22 maggio a Conegliano in occasione di un incontro convocato congiuntamente dai Consorzi Doc Prosecco e Doc delle Venezie Pinot grigio. Presenti le organizzazioni professionali agricole del Friuli Venezia Giulia, Veneto e Trentino, i rappresentanti della cooperazione e dell'industria enologica, le amministrazioni regionali e l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi.

Ne è emerso che una quota significativa dei vigneti controllati presentava un carico di gemme eccessivo; segno evidente che l'obiettivo produttivo non era stato fissato su 180 ql/ha bensì su 216 ql/ha pari al massimale più il supero del 20%. Comportamento sicuramente legittimo ma inopportuno se collocato in un contesto di una vitivinicoltura d'eccellenza.

I Consorzi di tutela hanno chiesto alla filiera – con particolare riferimento alla parte agricola - il massimo impegno a mantenere le rese di campagna entro i limiti dei disciplinari per evitare che i superi di produzione alimentino un mercato di vino di categoria inferiore che inevitabilmente entra in concorrenza con le produzioni Doc creando instabilità sui prezzi e occasioni di speculazione. Detto in altre parole è necessario che i viticoltori adottino tutte le opportune pratiche agronomiche – prima fra tutte una corretta carica di gemme/ettaro – per ottenere produzioni che non superano i massimali di 180 quintali. Condividendo le preoccupazioni dei Consorzi di tutela sulla necessità di un rigoroso rispetto dei disciplinari di produzione, Coldiretti Fvg ha assicurato il proprio impegno a trasmettere ai produttori associati ogni utile informazione per agevolare le attività di controllo esercitate dagli organismi di certificazione incaricati.

## Vendemmia 2019: cosa dice la legge per vini comuni e varietali

### Resa massima fissata in 230 quintali per ettaro

Si ricorda a tutti i viticoltori che in forza del regolamento regionale 23/2016 (art. 2 comma 1 lettera n) in Friuli Venezia Giulia per tutti i vini comuni (bianco e rosso da tavola) e per i vini varietali senza Doc/Igt la resa massima di uva per ettaro consentite è fissata in 230 quintali per ettaro (raspi compresi).

In virtù della competenza primaria in materia agricola riservata alla Regione, il citato regolamento prevale sull'art. 8 comma 10 della legge 12 dicembre 2016 n. 238 (testo unico del vino) che attualmente indica la resa massima di uva per le superfici diverse senza Doc/Igt pari o inferiore a 500 quintali per ettaro. Con l'obiettivo di assicurare un sufficiente livello qualitativo anche ai vini comuni, ma soprattutto agli spumanti varietali, sono in atto diverse iniziative presso il ministero delle Politiche agricole per abbassare questo limite che a tutti appare eccessivo.

# Pubblicato il bando Eban per la formazione delle aziende agricole

## Per il nostro territorio previsti 225mila euro

*di Silvana La Sala*

Pubblicato il "Bando per il finanziamento di progetti sulla prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro in aziende agricole", con una dotazione finanziaria di 750.000 euro, che per la nostra macro-area geografica AREA 1 – NORD, si traduce nel 30% delle risorse totali, pari a 225.000 euro.
Le richieste di finanziamento dovranno essere inviate con posta elettronica certificata all'indirizzo enteeban@pec.it a partire dalle ore 9 del 16 luglio 2019 e fino alle ore 18 del 31 luglio 2019. Trattandosi di un vero e proprio click-day i progetti pervenuti tramite posta elettronica certificata verranno protocollati per ciascuna macro-area di riferimento, in ordine di data e ora di arrivo e tale elenco, salvo l'inammissibilità del progetto, farà fede per determinare la priorità nell'assegnazione del finanziamento fino ad esaurimento della disponibilità.

Al messaggio di posta elettronica - con oggetto "Istanza di finanziamento Area 1 NORD" - dovrà essere allegata esclusivamente la richiesta di contributo. La restante documentazione dovrà essere inviata in formato cartaceo, con raccomandata con ricevuta di ritorno, presso la sede di Eban (Ente Bilaterale Agricolo Nazionale), entro le ore 18 del 20 settembre 2019.
Riepiloghiamo brevemente, e non esaustivamente, i criteri principali, rimandando ad una attenta lettura del bando e all'eventuale approfondimento negli Uffici di Zona.

**COSA FINANZIA**
Il Bando ha la finalità di finanziare lo svolgimento di attività formative obbligatorie ai sensi del D.Lgs. 81/2008, suoi allegati e successive modifiche ed integrazioni, dell'Accordo Stato-Regioni del 22/12/2012 e relative norme attuative, del Testo Unico sulla Salute e Sicurezza sul lavoro (revisione settembre 2015).

**REQUISITI BENEFICIARI**
Possono accedere al bando le imprese agricole che:

- applicano il CCNL operai agricoli e florovivaisti siglato il 22 ottobre 2014;
- sono iscritte all'Ente EBAN;
- sono in regola con i versamenti obbligatori di legge e con quelli a EBAN per gli anni di competenza 2018 e precedenti;
- sono regolarmente versanti da almeno 18 mesi alla data di pubblicazione del Bando.

**DESTINATARI**
Possono essere destinatari dell'attività formativa: dipendenti (assunti a tempo indeterminato e determinato), apprendisti, titolari e coadiuvanti, a cui si applica il Contratto collettivo nazionale.

**MASSIMALI DI CONTRIBUTO PER SINGOLO PROGETTO**
Per le aziende con meno di 5.000 giornate di lavoro dichiarate nel DMAG anno 2018, massimo 5.000 euro
Per le aziende con almeno 5.000 giornate di lavoro dichiarate nel DMAG anno 2018, massimo 15.000 euro

A fronte di tale opportunità, si rammenta che Coldiretti/Impresa Verde Fvg strutturerà una serie di corsi di formazione, ai sensi del Testo Unico in materia di Sicurezza, D.Lgs. 81/2008 e dei vari accordi Stato-Regioni che si sono succeduti, proprio per consentire ai Datori di Lavoro di ottemperare ai diversi obblighi cogenti.

**Per maggiori informazioni e assistenza alla compilazione delle domande nonché per l'iscrizione ai Corsi di Formazione che avvieremo in autunno, contattare gli Uffici di Zona.**

# Agevolazioni Imu per i terreni dei coadiuvanti agricoli

## L'annoso problema pare finalmente risolto

*di Renato Nicli*

La Legge di bilancio, tramite un insieme di disposizioni poste in favore del comparto agricolo, interviene a dirimere una questione riguardante l'applicazione delle agevolazioni Imu sui terreni posseduti da imprenditori agricoli professionali e coltivatori diretti, quando il possesso del terreno sia allocato in capo al coadiuvante dell'impresa agricola.
Ma analizziamo l'evolversi della normativa
Il ministero dell'Economia e delle Finanze, con la nota datata 23 maggio 2016 è intervenuto sul tema del possesso di terreni agricoli da parte del coadiuvante dell'impresa agricola, in qualità di soggetto che presta continuativamente la propria opera nell'impresa.

Il Dipartimento Fiscale ha osservato come il coadiuvante sia iscritto come coltivatore diretto nel nucleo del capo azienda e negli appositi elenchi previdenziali; secondo il Mef quindi, il coadiuvante era il soggetto che effettuava la coltivazione del fondo e che pertanto beneficiava delle agevolazioni fiscali del titolare.

Contro questa posizione si era schierata l'Anci Emilia Romagna. Che con la nota del 30 maggio 2016, affermava che il coadiuvante agricolo non poteva accedere alle agevolazioni Imu perché lo stesso non è un coltivatore diretto, visto che il coltivatore diretto è il titolare dell'impresa agricola. Quindi le agevolazioni andavano applicate giustamente al titolare ma non al coadiuvante.

Sul problema c'è inoltre una consolidata interpretazione restrittiva della Cassazione che ha negato l'agevolazione a soggetti diversi dal coltivatore diretto. Nell'ordinanza n. 3531/2018 della stessa Corte di Cassazione si afferma infatti come il contribuente proprietario dei terreni iscritto come coadiuvante agricolo, "pur essendo iscritto negli elenchi dei coltivatori diretti, aveva cessato l'attività agricola e non aveva fornito alcuna prova circa la conduzione diretta dei terreni, non assumendo rilievo, ai fini del beneficio, la mera qualifica di collaboratore dell'attività del titolare".

Sempre la Cassazione con ben 3 interventi (ordinanze n. 11979/2017, n. 12422/2017 e n. 12423/2017), discostandosi in maniera decisa dalla posizione del Ministero dell'Economia e delle Finanze, aveva affermato come risulta del tutto «irrilevante, ai fini che ci occupano, la mera qualifica (diversa da quella di socio ovvero di comproprietario) di coadiuvante nell'impresa di quest'ultimo».

E veniamo alla Finanziaria, che con il comma 705 della Legge di bilancio 2019, afferma che: «I familiari coadiuvanti del coltivatore diretto, appartenenti al medesimo nucleo familiare, che risultano iscritti nella gestione assistenziale e previdenziale agricola quali coltivatori diretti, beneficiano della disciplina fiscale propria dei titolari dell'impresa agricola al cui esercizio i predetti familiari partecipano attivamente».

Finalmente sembra essersi posta la parola fine su questo annoso problema.

# Micotossine: un grave rischio per la sicurezza degli alimenti

## Le più pericolose sono le aflatossine, la più allarmante la B1

*di Barbara Toso*

SICUREZZA ALIMENTARE FOOD SAFETY SICUREZZA ALIMENTARE

Le micotossine, sostanze tossiche prodotte da alcuni funghi o muffe naturalmente presenti nei vegetali (per esempio Aspergillus, Penicillium, Fusarium), rappresentano un grave rischio per la sicurezza degli alimenti, poiché dannose per la salute umana con effetti sia nel breve che nel lungo termine.

Gli alimenti a maggiore rischio sono i cereali e tutti i derivati, il latte (prodotto da animali alimentati con mangimi contaminati), la frutta secca incluse le arachidi, il caffè ed il cacao, ma anche i derivati delle mele (per esempio il succo), vino e birra, spezie e liquirizia.

Le micotossine più pericolose sono sicuramente le aflatossine, in quanto genotossiche, epatocancerogene e tossiche per il sistema immunitario. La più allarmante è la B1, agente cancerogeno per l'uomo, cui seguono le B2, G1, G2 e M1. Quest'ultima deriva dal metabolismo della aflatossina B1 da parte di animali nutriti con mangimi contaminati e si presenta nel latte e nei formaggi derivati.

Mais, frutta secca e a guscio, latte e spezie sono le materie prime che con maggiore probabilità presentano aflatossine.

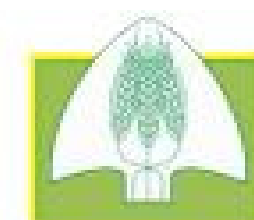
Per rimanere su mais e cereali, produzioni a maggior rischio nella nostra zona, dobbiamo ricordare anche lo zearalenone-ZEA (causa di sterilità e ridotta produzione di latte in animali alimentati con mangimi contaminati), il deossinivalenolo-DON (usato come indicatore di qualità del grano, specie di importazione), altre micotossine del gruppo dei tricoteceni (T-2, DAS e NIV) e le fumonisine.

Il regolamento CE 1881/06 (aggiornato più volte) fissa la tolleranza massima delle diverse micotossine nelle materie prime ed alimenti commercializzabili in territorio europeo.

I valori imposti dall'Europa, proprio in considerazione della elevata pericolosità di tali sostanze, sono decisamente più stringenti rispetto a quelli di zone del mondo. Al fine di tutelare il consumatore (obiettivo centrale di tutta la

normativa di settore), vengono attuati costantemente dei Piani di Controllo, sia interni (dalla produzione in campo all'alimento finito) che sulle importazioni.

Grazie a ciò, nella sola prima metà del mese di maggio, il sistema europeo di controllo ha registrato una trentina di allerta su alimenti contaminati da micotossine. Quasi sempre da aflatossine, su merci in arrivo dagli stessi Paesi. In primis dagli Usa, ove sono

addirittura tollerati, in alcuni casi, livelli di contaminazione 10 volte superiori a quelli europei.
I principali fattori di rischio per lo sviluppo delle micotossine sono legati alle condizioni ambientali che causano stress sia alla pianta che alla stessa muffa, in particolare stress termico, nutrizionale ed idrico.
L'applicazione di buone prassi in campagna, e poi di stoccaggio, è essenziale per mitigare i rischi. Le misure da adottare sul campo sono state codificate in atti ufficiali della Commissione europea ed anche, per mais e frumento, in linee guida elaborate dal MIPAAF, disponibili sul sito https://www.politicheagricole.it. È disponibile anche l'applicativo "Valutazione rischio micotox" (http://www.meccolt.unito.it/micotossine/index.html) che consente di prevedere il rischio di contaminazione da micotossine in funzione della tecnica colturale adottata, pur senza pretese di fornire dati analitici.
Le buone prassi di produzione raccomandano un approccio integrato, con attenzione quindi a diversi aspetti quali la precessione colturale (la rotazione delle colture riduce la propagazione di micotossine), la preparazione della semina (terreno arato, controllo erbe infestanti), il corretto periodo di semina, l'equilibrata concimazione, l'irrigazione, il controllo degli insetti che possono danneggiare le cariossidi, la gestione della raccolta (giusta percentuale di umidità e meccanizzazione che non danneggi il prodotto), sino alla gestione dello stoccaggio in silos.
Le micotossine non possono venire eliminate. Non esiste processo fisico o altro trattamento (essicazione, tostatura, cottura) che possa distruggerle e quindi consentire di "sanificare" merci contaminate. Pertanto la prevenzione è l'unico modo per contrastarle.
Ricordiamo inoltre che qualora vi sia una diretta trasformazione aziendale (per esempio farina di mais, succo di mela) l'operatore deve prevedere un controllo adeguato della materia prima e, quando necessario, del prodotto finito.

UDITO?

SPALLE?

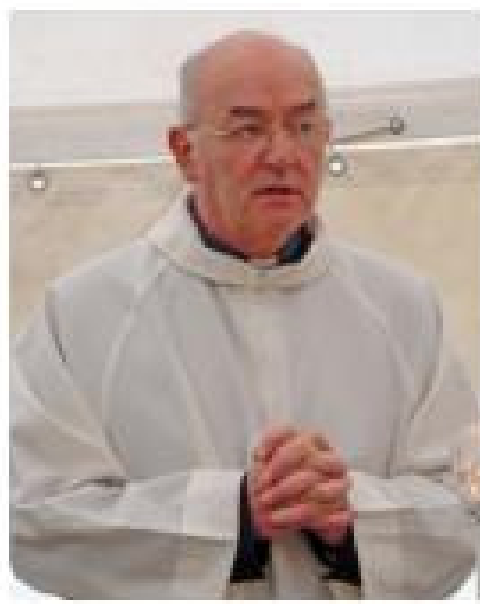
# come stai?

SCHIENA?

GINOCCHIA?

SE LA CAUSA È IL LAVORO
LO SAI CHE HAI DIRITTO AD UN **INDENNIZZO**?
**CHIEDI A NOI PER UNA VERIFICA GRATUITA.**

Tutti i nostri servizi sono gratuiti ai sensi della legge 152/2001

**www.epaca.it**

## La donna coltivatrice e i mondi vitali della prossimità

Essere donna coltivatrice è una missione carica di valore sociale che ha molto da dire oggi al mondo dell'imprenditoria. È un bacino denso di risorse straordinarie, con approcci complementari ed esemplari che ha la sua sorgente nel genio femminile: il primato della cura, dei beni relazionali, della prassi, della sensibilità creativa.

Le donne coltivatrici stanno portando nell'impresa agricola un supplemento d'anima, perché mantenga il suo volto umano e familiare, e non sia ridotta solo a funzioni, ruoli e obiettivi. È la presenza della donna, con il suo coraggio e tenacia, ad impreziosire i nuovi campi di interesse dell'impresa agricola che vanno dal sociale, al culturale, all'ambientale, all'economico.

Coldiretti, ieri, ha fatto uscire le donne delle campagne dal silenzio in cui la storia le avevano relegate, riconoscendo alle coltivatrici dignità personale e identità culturale. Questi due valori sono stati pescati nel grande patrimonio nella scuola sociale cristiana a cui si è ispirata Coldiretti fin dal suo momento fondativo, e sono stati da traino per la trasformazione dell'agricoltura italiana, capace di coniugare il bene dell'impresa agricola con il bene comune.

Questo riferimento al Cristianesimo sociale è importante in modo particolare oggi, perché l'agricoltura si sta avvicinando alle nuove frontiere della filiera agricola e dei servizi di utilità sociale, con spirito imprenditoriale, creativo, combattivo, legato alla responsabilità sociale e all'economia di prossimità. E' il nuovo orizzonte: trasformare i valori umani e sociali in risorse, ingredienti essenziali per un'agricoltura multifunzionale che promuove la cura, l'accoglienza, la partecipazione, la formazione.

Essere donna coltivatrice è il mestiere più bello del mondo e resta tale fino a quando saprà dipingere il grigio delle spazio pubblico con i colori della cura e dei mondi vitali della coesione sociale.

**di don Paolo Bonetti** *Consigliere ecclesiastico Coldiretti Fvg*

## MERCATI AGRICOLI DI CAMPAGNA AMICA IN FVG

COLDIRETTI FRIULI VENEZIA GIULIA — CAMPAGNA AMICA Il Mercato

Il CIBO giusto

| UDINE | lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì | sabato |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **MERCATO COPERTO** UDINE - Via Tricesimo 2 | | 8.00 - 13.00 | | | 8.00 - 13.00 | 8.00 - 13.00 |
| UDINE CENTRO - Piazza XX Settembre | 8.00 - 12.30 | | | 15.30 - 19.00 | | |
| PASSONS - Piazzale ex Latteria - Via Dante | | 8.00 - 12.00 | | | | |
| UDINE "VILLAGGIO DEL SOLE" - Piazzale Carnia | | | 8.00 - 12.00 | | | |
| UDINE "SANT'OSVALDO" Piazzale della Chiesa - Via Pozzuolo | | | | 8.00 - 12.30 | | |
| MANZANO Via R. Braida - San Nicolò | | | | | 15.30 - 18.00 | |
| CIVIDALE DEL FRIULI Area antistante vecchia stazione ferroviaria | | | | | | 8.30 - 12.30 |
| CODROIPO - ex Foro Boario - Piazza Giardini | | | | | | 7.30 - 12.00 |
| PORDENONE | | | | | | |
| **MERCATO COPERTO** NUOVO PORDENONE - Via Roma 4 | | | 8.00 - 13.00 | 15.00 - 19.00 | | 8.00 - 13.00 |
| MANIAGO - Via Vittorio Veneto | | | | | | 8.00 - 12.30 |
| GORIZIA | | | | | | |
| GORIZIA - Via Garibaldi | 8.00 - 13.00 | | | 8.00 - 13.00 | | |
| GRADISCA D'ISONZO - Via Regina Elena | | 8.00 - 13.00 | | | | |
| GRADISCA D'ISONZO - Piazza Unità D'Italia | | | | | 8.00 - 13.00 | |
| MONFALCONE - Piazza Falcone e Borsellino | | | 8.00 - 13.00 | | | |
| CORMONS - Piazza XXIV Maggio | | | | | 8.00 - 13.00 | |
| TRIESTE | | | | | | |
| TRIESTE - Piazza Vittorio Veneto | | 8.00 - 13.00 | | | | |
| TRIESTE - Campo San Giacomo | | | | | | 8.00 - 13.00 |
| TRIESTE - Giardini dell'Asp-Itis - Via Pascoli quartiere Largo Barriera Vecchia | | | | 8.30 - 12.30 | | |

**INFO CAMPAGNA AMICA:** 0432.595803 - campagnamica.fvg@coldiretti.it — f CAMPAGNA AMICA UDINE, CAMPAGNA AMICA PORDENONE

# Doppio appuntamento con il brunch agricolo al Mercato coperto di Udine

*di Marzia Rigo*

Il Mercato coperto di Campagna Amica di Udine apre i propri spazi alle collaborazioni, proponendo insieme a Mimì Street Catering il format del "Brunch Agricolo". Mimì è una realtà creata da una coppia di giovani professionisti del settore food e degli eventi, Anna e Luca, che propone un servizio di catering originale che si adatta a ogni evento. L'ape Piaggio custom di Mimì ha raggiunto il Mercato coperto di Udine per due appuntamenti, l'11 e il 18 maggio, in cui sono stati proposti diversi piatti e abbinamenti culinari, dal dolce al salato, realizzati da Mimì utilizzando i prodotti agricoli delle aziende di Campagna Amica. L'iniziativa ha sorpreso e deliziato i tanti consumatori che hanno deciso di fermarsi, dopo la spesa, per fare colazione o per prendere un aperitivo nell'area eventi del Mercato.
La collaborazione con Mimì Street Catering, che ha segnato un valido connubio fra aziende agricole e imprenditori locali, nel segno della promozione del km 0 e del #cibogiusto, vede già in programma altri appuntamenti nei mesi di giugno e di luglio.

# L'orto sul balcone

Fra le molte attività che vengono sviluppate settimanalmente all'interno del Mercato coperto, martedì 21 maggio si è svolta la prima lezione di "Orto sul balcone". A cura della Floricoltura Durì in collaborazione con la dottoressa Valentina Cacitti è stato realizzato un corso teorico-pratico che ha dato ai partecipanti le nozioni fondamentali in tema di coltivazione di piante da orto e officinali sul balcone o sul terrazzo.
Composto da una parte teorica e da un complemento pratico-dimostrativo, con una pausa merenda offerta dalle aziende di Campagna Amica, il corso ha raccolto molti consensi e diverse richieste di "bis", per cui verrà senz'altro riproposto in quello che potrebbe essere un nuovo ciclo di appuntamenti.

# La merenda dei campioni con Campagna Amica

## Decima edizione di "Gioca estate con le stelle"

Domenica 26 maggio si è svolta la decima edizione di "Gioca estate con le stelle", un evento di cui la Coldiretti di Trieste è partner da tre anni. In occasione del decimo anniversario l'evento si è svolto nella splendida cornice di Piazza Unità d'Italia, e ha visto la partecipazione di 800 bambini, coinvolti nella prova di 18 discipline sportive, dal basket alla pallavolo, dai tuffi all'arrampicata, dalla scherma al canottaggio, promosse e supportate da coach d'eccezione, quali ex campioni olimpici del territorio.
L'associazione Agrimercato Campagna Amica di Gorizia e Trieste ha sostenuto l'evento sportivo offrendo una merenda a Km 0, proponendo succo di mela, ciliegie e miele delle aziende agricole Zorzet Maurizio e Zorzet Denis di Begliano.
Allo sport e alla sana merenda a Km 0 è stata affiancata la raccolta firme per la petizione "Stop al cibo anonimo", che ha raccolto molte adesioni anche di campioni come Diego Cafagna, marciatore olimpionico di Pechino 2008, a dimostrazione che l'origine del prodotto è nell'interesse di tutti, cittadini, agricoltori e consumatori.
Viva soddisfazione è stata espressa dal presidente di Coldiretti Trieste Alessandro Muzina e dal direttore Ivo Bozzatto. In particolare il direttore nel suo intervento ha sottolineato come questa collaborazione, che con l'organizzazione dell'evento che oramai è consolidata da diversi anni, rappresenti un esempio evidente di come il cibo e lo sport rappresentino un binomio indissolubile per un corretto stile di vita.

# Agricoltura sociale: incontro di due diverse generazioni

## I mercati di Campagna Amica all'A.S.P. Itis

L'agricoltura sociale coinvolge quelle realtà che svolgono progetti che interessano fasce più deboli della popolazione, con esperienze sul campo o con partecipazione ad attività di laboratorio agricolo, trasformando lo svantaggio o la disabilità in una abilità diversa. È fondamentale per un progetto di agricoltura sociale, aprirsi verso l'ambiente esterno, con la popolazione locale e con le organizzazioni ed istituzioni locali presenti.
Proprio partendo da tale principio, la Coldiretti di Trieste che collabora dallo scorso anno con A.S.P. Itis, attraverso lo svolgimento di mercati di Campagna Amica all'interno della struttura, ha proposto un percorso di coinvolgimento intergenerazionale, che ha visto lo svolgimento di laboratori orticoli, tra due generazioni: gli ospiti della casa residenziale e i bambini di una scuola materna della zona. L'azienda agricola Muzina Alessandro, con la collaborazione di Campagna Amica, ha svolto una mezza giornata di lezione pratico/teorica sull'orticoltura, insegnando ai partecipanti più giovani, l'uso dei sensi olfatto e tatto per la conoscenza delle piante aromatiche, e risvegliando i ricordi dei profumi dimenticati ai partecipanti più anziani.
Il laboratorio è proseguito con la collaborazione di due "nonnini" per ogni bambino, per il trapianto in vasetti delle piante da fiore e da orto, che successivamente sono state piantate dai residenti dell'Itis in dei cassoni, per la cura e successiva raccolta estiva.
L'entusiasmo degli anziani, ma

anche dei bambini, ha confermato l'importanza dell'agricoltura sociale e di queste attività all'interno di categorie di persone svantaggiate dimostrando che tali iniziative favoriscono l'incontro di persone appartenenti a generazioni diverse, che svolgendo attività in comune imparano divertendosi, costruendo nuove relazioni sociali, migliorando la coesione sociale e trasmettendo il patrimonio storico e culturale.

# Corso social per Donne Impresa

## Particolare attenzione sul marketing

*di Paolo Cappelli*

Organizzato da Donne Impresa Gorizia e Trieste si è svolto nelle settimane scorse un corso sul web marketing in collaborazione con la Camera di Commercio della Venezia Giulia. Diversi i partecipanti, non soltanto donne, ma anche diversi giovani. Nel corso delle due giornate su cui si è strutturato il corso sono state trattate le tematiche relative ai social con particolare interesse per la parte rivolta al marketing. «Crediamo che sia ormai importante per le imprese agricole giocarsi anche la carta social per la promozione delle proprie attività – hanno sottolineato i partecipanti –. Aprire una pagina Facebook, ad esempio, per chi effettua vendita diretta o gestisce un agriturismo, può rappresentare un ulteriore canale per farsi conoscere, anche oltre i confini nazionali, ma è opportuno saperlo fare nel modo corretto». «Per tale motivo abbiamo ritenuto opportuno organizzare questo corso – ha precisato il direttore della Federazione locale Ivo Bozzatto –, utile a fornirci i giusti strumenti per l'utilizzo dei principali social media».
La giornata ha chiamato a raccolta anche gli altri movimenti provinciali di Coldiretti: Giovani Impresa e Donne Impresa che, guidati dalla docente web marketing manager, hanno avuto modo di conoscere il funzionamento basilare di Facebook, Twitter e Google+, oltre che mettere subito in pratica i contenuti appresi, nella seconda giornata, con un'esercitazione.
«È stato un momento di arricchimento che a ciascuno di noi è servito per capire come migliorare l'aspetto della comunicazione nella nostra attività agricola – ha affermato la presidente di Coldiretti Gorizia Angela Bortoluzzi –. È importante fare rete tra aziende e i social network ci possono aiutare molto in questo senso».
«Le nostre aziende agricole meritano di essere sempre più conosciute e apprezzate; per questo la comunicazione sul web, se fatta con i mezzi giusti, è sicuramente un buon veicolo di informazioni e contribuisce a far conoscere il Made in Italy anche in rete», ha concluso il direttore Bozzatto.

# Bacheca Annunci

## Macchine, attrezzatura agricola e di vinificazione

**CERCO** personale raccolta mele zona Mortegliano. Tel 338.6946680

**VENDO** estirpatore con rullo 4m; barra falciante Gaspardo; vecchio aratro ala 17. Tel 349.2966551

**VENDO** pesabestiame; elementi in cemento precompresso per insilati; vibrocultore; sarchiatrice 4 file; seminatrice mais 4 file. Tel 380.2585111

**VENDO** botte Cum 25hl; erpice con denti elastici 2m; assolcatore Grattoni 3 corpi; carretto 2 ruote 5q; pigiatrice completa; affila lame antico; pompa vino elettrica; decimale 5q; tappabottiglie; carriola spandisale; torchio idraulico antico; voltaorecchio Omag singolo; falciatrice Superior 1,65m; Ford 4600 con roll bar. Tel 333.7243025

**CERCO** trattore Ford. Tel 0432.232538

**VENDO** carretto a mano; gabbia per 10 conigli; betoniera; mulino cereali trifase; travi, serramenti e porte interne. Tel 0432.232538

**VENDO** mulino a cardano Sbuelz C2 lavorato poco. Tel 0432.672089 ore pasti

**VENDO** elementi prefabbricati per silos; serbatoio latte 16hl Alfalaval con quadro elettrico; Milk Master 4 gruppi mungitura; trasporto latte e lavatrice e accessori; manze gravide; 2 ruote strette per 50/80hp. Tel 320.7059901

**VENDO** trattore Fiat 500 Special. Tel 339.3852388

**VENDO** autocaricante omologato funzionante; spollonatrice trainata vigneto; aratro Grattoni idraulico 120/150hp; botte liquame Moro 28hl omologata da riparare; 2 cisterne semprepieno in acciaio e vetroresina; pigiatrice; filtro vino a cartone elettrico; rimorchio 2x4 non omologato; cisterna 12hl con telaio per gasolio. Tel 347.9775983

**VENDO** bilama Superior 183cm; sgranatrice mais d'epoca. Tel 345.2699777

**CERCO** Stayer 180A-182-185; erpice muschio prati anni 70/80; cerco Deutz 28/30hp o 30S. Tel 345.2699777

**VENDO** aratro voltaorecchio singolo telaio 17 a strisce semiautomatico Grattoni ottime condizioni con accessori. Tel 0432.662213

**VENDO** 13 tubi alluminio da 120; 2 tronchetti, 1 idrante da 28/36mm con cavalletto e accessori. Tel 333.3840035

**VENDO** fioriere con cavalletto zincate a caldo; motopompa 260hp con pompa 6000l/m 2 giranti Caprari omologata; barra diserbo 9m zincata; pigiatrice elettrica con pompa. Tel 348.7080929

**VENDO** cisterna 10hl gasolio; botte diserbo 5hl 8m; botte travaso vino tubo da 40; semprepieno in vetroresina 4hl. Tel 0434.625259 - 333.6972201

**VENDO** 2 botti inox da 14,5-10hl; pressa uva Rossi da 17hl; pompa Zambelli trifase; tubi per vino; linea imbottigliamento Toffola; idropulitrice Portotecnica 150bar con vapore. Tel 347.5397855

**VENDO** mietitrebbia Laverda M132 funzionante gomme nuove barra mais DBF 4 file con trincia. Tel 338.2528643

**VENDO** camion OM Tigrotto 65 ribaltabile trilaterale adibito trasporto legna 99q lordo del 1971. Tel 338.2724423

**VENDO** cisterna gasolio omologata con vasca contenimento 30hl. Tel 338.2724423

**VENDO** 60 tubi alluminio e zincati da 10. Tel 0432.862018 ore pasti

**VENDO** imballatrice balle piccole Jhon Deere; irrigatore Polaris seminuovo. Tel 347.1135737

**VENDO** erpice a denti fissi richiudibile 3,5m Ora; paranco con atacco 3 unti; spandiconcime a imbuto 3q; sarchiatrice mais 4 file cassone inox; seminatrice meccanica cereali Pampas 2,5m. Tel 335.6599329 ore serali

**VENDO** aratro voltaorecchio 17 meccanico Grattoni; botte liquame Macoratti 22hl; botte inox 6hl; nastro elevatore per fieno o altro 12,5m+ allungabile; attrezzi agricoli antichi per collezionisti o esposizione giardino, agriturismo. Tel 0432.564533 ore pasti

**VENDO** pianale omologato 200q 3 assi. Tel 338.6946680

**VENDO** rimorchio/vasca Claut per uva 140q omologato ribaltabile lato destro. Tel 328.1578692

## Quote, animali e prodotti

**VENDO** 2 pavoni maschi di 1 anno. Tel 340.2592028

**VENDO** famiglie di api. Tel 0431.998633 ore pasti

## Immobili e fabbricati

**VENDO** casa zona Sedegliano; terreni agricoli; bosco a Pinzano. Tel 0432.232538

**VENDO** 2,56ha di terreno agricolo loc. La Freda di Scodovacca con strutture per vivaismo. Tel 0431.99383 377.2991158

## Varie

**VENDO** sala da pranzo anni 60 in palissandro seminuova. Tel 0432.232538

**VENDO** pareti in anodizzato e vetro con copertura per posa locale 12x6xh4/5m ottime condizioni. Tel 338.2084778

**CERCO** vecchia auto anni 50-80 anche non funzionante; vecchio motocross o motocicletta anche non funzionante. Tel 350.0101568

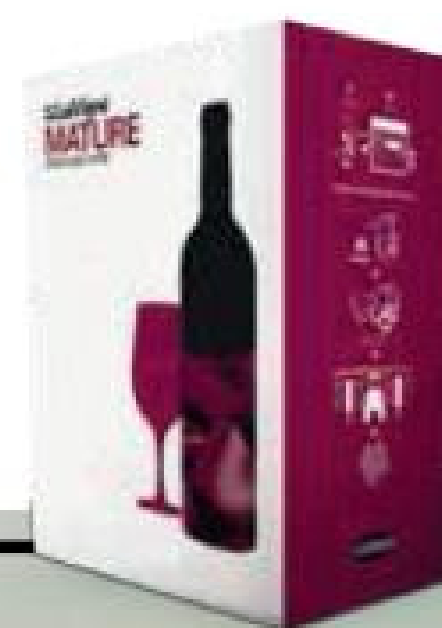
**VENDO** cucina in legno a L 3,7x3m piano in marmo; tavolo 6 posti con panca; armadio guardaroba in legno; tavolo con sedie sala pranzo 8 posti piano in vetro. Tel 340.9362525

INSERZIONI GRATUITE solo per soci - REFERENTE EZIO COLLE TEL. 0432.595956
ORARIO. dalle 9.00 alle 13.00
per mancanza di spazio non tutte potranno essere pubblicate

**LalVigne**
# AROMA
*Grow your wine*

**LalVigne®**
# MATURE
*Grow your wine*

**MIGLIORA L'AROMA DEI VINI AUMENTANDO LA CONCENTRAZIONE IN PRECURSORI AROMATICI NELLE UVE**

**MIGLIORA LA MATURITÀ FENOLICA DELLE UVE**

## PERCHÉ USARE LALVIGNE® AROMA?

I risultati delle prove effettuate nei due emisferi (Spagna, Italia, Germania, Sud Africa, USA, Australia, Cile) hanno evidenziato chiare differenze nei vini derivanti da vigneti trattati con LalVigne® Aroma: maggiore complessità aromatica, maggiore morbidezza e un aumento della qualità globale.

*Volume, corpo, qualità globale della bocca, complessità, longevità*

*Amaro, aggressività, vegetale*

## VANTAGGI

I precursori aromatici liberi e glicosidati ed il glutatione (GSH) giocano un ruolo cruciale nello sviluppo e nella stabilità del potenziale aromatico. Le analisi del contenuto dei precursori aromatici e del GSH ridotto sono state effettuate sulle uve di diverse prove in campo.

## PERCHÉ USARE LALVIGNE® MATURE?

Dopo l'esperienza di più di 50 test in diversi paesi (Francia, Spagna, Italia, USA…) e annate, più del 90% dei vigneti trattati con LalVigne® Mature hanno prodotto vini considerati di più alta qualità se confrontati con quelli ottenuti dai vigneti non trattati.

*Volume, morbidezza, rotondità, dolcezza, qualità generale in bocca, qualità dei tannini.*

*Astringenza, amaro, aggressività*

## VANTAGGI

Il contenuto in Antociani e Flavonoidi sono ottimi indicatori della maturazione fenolica delle uve. Questi composti giocano un ruolo cruciale nell'equilibrio dei vini e nelle sensazioni divolume, rotondità e qualità dei tannini. L'analisi del contenuto di queste sostanze è stata effettuata sulle uve provenienti da diverse zone e varietà.

**AL CONSORZIO AGRARIO FVG TROVI LALVIGNE®, LA GAMMA INNOVATIVA DI SPRAY FOGLIARI PER VITICOLTORI ED ENOLOGI CHE PENSANO AL VIGNETO COME STRUMENTO PER PRODURRE UN VINO DI ALTA QUALITÀ**

**Ufficio Impianti Arborei**
impianti@capfvg.it - 0432.838850-23
Michele Bini - 339.7331584

**Ufficio Enologia**
enologia@capfvg.it - 0432 838849
Michele Bertolin 335.38083029
Erik Russian - 336.456062

Consorzio Agrario FVG Soc. Coop. a r.l.
Via Luigi Magrini, 2 - 33031 Basiliano (Ud)
tel. 0432.838811 fax. 0432.838878
info@capfvg.it - www.consorzioagrariofvg.it